

GRAZIA

1€
1,70

GRAZIA.fr Semaine du 13 au 19 juillet 2012

STARS EN VACANCES

LEUR GÉOLOCALISATION
LEURS TRIBUS
LEURS TICS ET LEURS TOCS
DANS LA PEAU D'UNE
VIP EN RTT (crevant...)

ÉMOIGNAGES
EXCLUSIFS

CANDALE
DES IMPLANTS
AMMAIRES
PROP FAUCHÉES
POUR ÊTRE
OPÉRÉES

INGARD
FACEBOOK!
LE GRAND COME-BACK
DU JOURNAL INTIME

ÉCU D'HOMME
*Je vis avec une
louse malade*

€ - BEL: 2,30 € - CH: 4,50 € - CAN: 4,95 \$CAN - D: 4,50 €
A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 € - GB: 5 € - GR: 3,50 €
€ - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH - TOM SURFACE: 750 CFP
NT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

19753 - 148 - F: 1,70 €



ÉTÉ

PHOTO-ROMAN
Episode 3

SEXE, BUZZ,
BONS PLANS,
JEUX, QUIZ...

*Retrouvez
notre cahier
vacances!*

*Eva Longoria
Elle se bat
pour Obama*

GOUROU À
HOLLYWOOD
LE NOUVEAU
JOB EN OR

SE SENTIR
PLUS LÉGÈRE
EN 24 H
CHRONO
MODE D'EMPLOI

WEEK-END
À LONDRES
LES MEILLEURES
ADRESSES
AVANT, PENDANT
ET APRÈS LES J.O.

MODE
TOUTES
EN ROBE

La fille à suivre



Rachel Khoo invite à découvrir ses créations culinaires, «at home».



Rachel Khoo à Londres

LA PIN-UP LONDONIENNE DES FOURNEAUX NOUS FAIT DÉCOUVRIR DANS SA VILLE SES SPOTS GOURMANDS, VINTAGE, COSMOPOLITES ET... COSMOPOLITAN.

Propos recueillis par Alfred Escot

«The Little Paris Kitchen»: un seul et même nom pour une table, un livre, une émission culinaire sur la BBC... et surtout un véritable phénomène. Autrichienne par sa mère et sino-malaisienne par son père, Rachel Khoo a prouvé il y a quelques mois, dans sa micro-kitchen du 19^e arrondissement de Paris, qu'on pouvait avoir grandi outre-Manche et être une surdouée de la toque. De deux couverts seulement, sa petite cuisine «maison» (c'est le cas de le dire, puisqu'elle fait office de restaurant), a créé un buzz monstrueux. S'ensuit pour elle un livre de recettes 100 % frenchies, sorti chez le même éditeur que Jamie Oliver (à paraître aussi en français à la rentrée).

MA CAVERNE D'ALI BABA

VINTAGE HEAVEN

Un sanctuaire de la porcelaine kitsch à prix imbattable. J'adore venir m'y ravitailler en nappes et services à thé fleuris. En deux temps, trois mouvements, j'organise un tea time, façon *Desperate Housewives*.

82, Columbia Road. www.vintageheaven.co.uk



PHOTOS: ©ELIOT PRESS; HAREK NEUJANN FOR CAKE HOLE CAFE; MARION LEBRE/PICTURE TANK; DR



MON ÉPICERIE MYTHIQUE **HARRODS**

Quand j'étais petite, ma grand-mère m'emmenait chez Harrods. Son épicerie old school est un lieu d'émerveillement pour les 7 à 77 ans. On y trouve des produits du monde entier : du caviar et du champagne, mais aussi des bonbons, des donuts et même un bar à ice cream ! Au printemps dernier, j'y ai fait la signature de mon livre *The Little Paris Kitchen*.

87, Brompton Road. www.harrods.com

MA RUE GARDE- MANGER **MALTBY STREET**

A deux pas du désormais célèbre Borough Market au sud de la Tamise, Maltby Street (et son ancien viaduc) offre les meilleures échoppes de Londres, et en semaine, quelques marchands ambulants. Je me ravitaille en café chez Monmouth Coffee, un vrai torréfacteur, en cheddar chez Neal's Yard, et en bière chez Kernel...

Maltby Street, métro Bermondsey.



MON TEMPLE DU LIBERTY **COLUMBIA ROAD FLOWER MARKET**

Ceux que j'appelle les « vrais Londoniens » se donnent rendez-vous ici le week-end, dans ce marché qui change de tête au fil des saisons. C'est l'un des plus beaux de Londres, grâce à ses roses, ses pivoines, ses tournesols... On peut aussi y siroter un verre de chardonnay bio, en musique. Autour, les boutiques de créateurs et les cafés ne manquent pas.

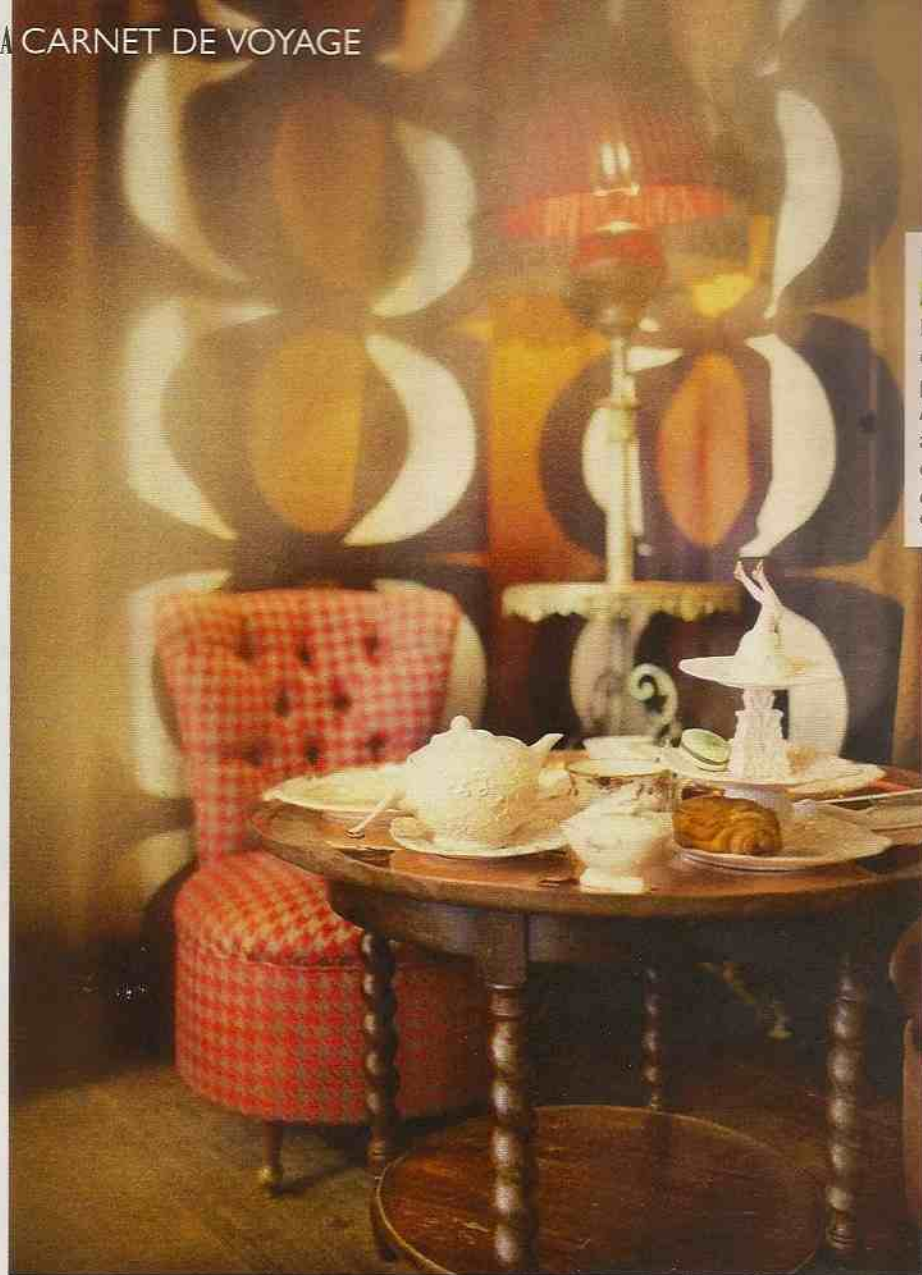
Columbia Road, métro Hoxton.



MA TABLE BOHO BRANCHÉE **DADDOUS**

C'est l'équivalent british de Septime à Paris. Une nouvelle adresse tenue par un jeune chef, qui mitonne une cuisine simple à base de produits frais. J'adore l'attention qu'il porte à ses couleurs dans l'assiette et son sens de la déco, très « industrielle ». Je conseille de réserver au moins deux mois à l'avance. Au sous-sol, il y a un bar à cocktails où des amis peuvent vous rejoindre pour finir la soirée.

39, Whitfield Street.
Menus à partir de 21 £ le midi, et environ 30 £ le soir.
www.dabbous.co.uk



MON TEA TIME FUN

AU SKETCH

Ici, on décontracte la coutume british. Le célèbre club-restaurant vient de rénover deux de ses petits salons: l'un dans une ambiance à la *Mad Men*, et l'autre dans un esprit jungle chic. On y sert à l'heure du thé des mignardises succulentes et des mini-sandwiches au concombre. Je sais, c'est pas le plus tradi mais c'est délicieux! 9, Conduit Street. www.sketch.uk.com

GARÇON! JE VOUDRAIS...

UN CLASSIQUE ROAST BEEF

C'est mon plat préféré. Il est servi dans les restos tradis, accompagné de son Yorkshire pudding et de sa sauce épice, que l'on appelle «gravy». C'est difficile à expliquer, il faut goûter.

DU BON SON BRITON

Le meilleur de la scène musicale anglo-saxonne (pas seulement de la pop) se trouve chez Rough Trade East. Un label qui possède plusieurs boutiques à Londres, dont une à l'est qui organise des concerts. Tous les vendeurs sont de vrais music lovers, musiciens ou DJ, toujours partants pour vous donner des tuyaux à propos des groupes qui vont buzzer. Dray Walk, 91, Brick Lane. www.roughtrade.com

MON EDEN URBAIN

PRIMROSE HILL

Autrefois, j'habitais à côté de Primrose Hill. Cela ressemble à une petite colline toute verte, en plein milieu urbain. C'est un des coins de Londres les plus calmes, idéal pour se balader ou pour déjeuner sur l'herbe. Parfois, j'y croise des stars avec leurs bambins, comme Jude Law, Kate Moss ou Gwen Stefani. Métro Camden Town.





MA CACHETTE OLD SCHOOL

DEAN STREET TOWNHOUSE

Quand je retourne à Londres, je vais dans cet hôtel/boutique situé en plein quartier des affaires. Il y a ici une atmosphère très personnelle, et les chambres sont toutes différentes. La mienne est celle qui possède une grande baignoire rétro à côté du lit. Le service est top! C'est la formule idéale pour se rapatrier «safe» en fin de soirée.

69-71 Dean Street. Environ 150 £ pour deux personnes.
www.deanstreettownhouse.com

MA CANTINE À UDON

CHEZ KOYA

Dans ce minuscule resto japonais, qui sert aussi des tempuras et tout un tas de petits plats à partager quand on est en bande, les nouilles délicieuses que l'on trempe dans un bouillon glacé sont faites maison. Quand je suis seule, par contre, je m'installe au bar. Ma pause favorite, en plein cœur de Soho.

49, Frith Street.

Comptez environ 15 £ pour un bon déjeuner.
www.koya.co.uk



ANTHROPOLOGIE

MON TOP SHOP

ANTHROPOLOGIE

On y trouve une sélection ultralarge de tout, de la vaisselle fabriquée à la main en Angleterre aux petites robes légères pour l'été, en passant par du linge de lit et des sacs à main customisés. C'est simple, je repars toujours avec quelque chose de nouveau.

158, Regent Street.
www.anthropologie.eu

MON BURGER QUI TÂCHE

AU SLIDER BAR

Burger restaurants, food truck... Comme à Paris, la street food est redevenue branchée. J'aime le Slider Bar, l'un des plus récents à s'être installé en plein Soho. La viande y est délicieuse, issue des meilleures fermes du pays, le pain moelleux... Et on peut manger avec les doigts, même si c'est incontestablement un des hot spots du moment.

8, Broadwick Street.

MON BAR UNDERGROUND

LE RUBY'S

Il y a tant de bars à cocktails qui ouvrent à Londres... presque un par mois! Le Ruby's se trouve dans l'un des entresols d'une petite rue du quartier de Hackney. Vu de l'extérieur, il ne paie pas de mine, mais c'est un endroit génial.

76, Stoke Newington Road.